

## Ikan ekor kuning (*Caesio erythrogaster*) segar – Bagian 2: Persyaratan bahan baku





## Daftar isi

Daftar isi .....	i
Prakata.....	ii
1 Ruang lingkup .....	1
2 Acuan .....	1
3 Istilah dan definisi.....	1
4 Jenis bahan baku.....	1
5 Bentuk bahan baku.....	1
6 Asal bahan baku .....	1
7 Mutu bahan baku .....	1
Lampiran A Konsep <i>score sheet</i> organoleptik ikan ekor kuning segar .....	2





## Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan ekor kuning (*Caesio erythrogaster*) segar yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknik Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, rapat pra-konsensus dan rapat konsensus pada tanggal 29 November 2001 di Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap, Departemen Perikanan dan Kelautan, Jakarta.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Peraturan Pemerintah No. 102 tahun 2000 tentang Standardisasi Nasional Indonesia.
2. Keputusan Presiden No. 17 tahun 2001 tentang Badan Standardisasi Nasional.
3. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2000 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
4. Pedoman Penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dikeluarkan oleh Badan Standardisasi Nasional (Pedoman 8 tahun 2000).
5. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
6. Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi terkait.
7. Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.
8. Metoda Analisa dari Bacteriological Analytical Manual (BAM, 1995) dan Association of Official Analytical Chemist (AOAC, 1996).



## Ikan ekor kuning (*Caesio erythrogaster*) segar – Bagian 2: Persyaratan bahan baku

### 1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan; definisi; jenis bahan baku; bentuk bahan baku; asal bahan baku dan mutu bahan baku.

### 2 Acuan

SNI 01-2729-1992, *Ikan segar*.

Recommended Code of Practice Food Standar Programme Codex Alimentarius Commission (CAC/RCP 9-1976) untuk ikan segar.

### 3 Istilah dan definisi

#### **bahan baku ikan ekor kuning segar**

ikan ekor kuning (*Caesio erythrogaster*) utuh segar dengan mutu yang baik sesuai SNI 01-2729-1992, *Ikan segar*

### 4 Jenis bahan baku

Jenis bahan baku yang digunakan adalah ikan ekor kuning (*Caesio erythrogaster*).

### 5 Bentuk bahan baku

Bentuk bahan baku berupa ikan ekor kuning utuh segar yang belum mengalami penyiangan atau pengolahan lain.

### 6 Asal bahan baku

Bahan baku berasal dari perairan yang tidak tercemar oleh pencemaran kimia, biologi dan fisika.

### 7 Mutu bahan baku

Bahan baku harus bersih, bebas dari setiap bau yang menandakan pembusukan, bebas dari tanda dekomposisi dan pemalsuan, bebas dari sifat-sifat alamiah lain yang dapat menurunkan mutu serta tidak membahayakan kesehatan.

Secara organoleptik (*score sheet* terlampir) bahan baku harus mempunyai karakteristik kesegaran sekurang-kurangnya sebagai berikut.

- Kenampakan : utuh, tidak cacat, sisik agak kuat, mata datar, insang merah agak kecoklatan, warna sayatan daging putih pucat.
- Tekstur : elastis, kompak.
- Bau : segar.



## Lampiran A

### Konsep *score sheet* organoleptik ikan ekor kuning segar

Nama Panelis : .....

Tanggal : .....

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh		
<b>I. Kenampakan</b>				
- Utuh, tidak cacat, cemerlang, sisik sangat kuat, lendir jernih, mata cembung, insang merah cerah, warna sayatan daging putih.	9			
- Utuh, tidak cacat, cemerlang, sisik kuat, lendir sedikit jernih, mata cembung, Insang merah, warna sayatan daging putih.	8			
- Utuh, tidak cacat, mulai kusam redup, sisik agak kuat, lendir sedikit jernih, mata datar, carna insang merah agak kecoklatan, warna sayatan daging putih pucat.	7			
- Utuh, tidak cacat, kusam, sisik banyak terkelupas, berlendir, mata agak cekung, warna insang merah kecoklatan, warna sayatan daging putih agak krem.	6			
- Tidak utuh, sedikit cacat, kusam, sisik banyak terkelupas, lendir tebal, mata cekung, warna insang coklat, warna sayatan daging krem kecoklatan.	5			
- Tidak utuh, banyak cacat, kusam, berlendir agak busuk, Mata cekung, insang coklat pucat, warna sayatan daging coklat.	3			
- Tidak utuh, banyak cacat, sisik terkelupas semua, berlendir busuk, mata cekung tenggelam, insang coklat tua, warna sayatan daging coklat kehitaman.	1			
<b>2. Bau</b>				
- Sangat segar, spesifik jenis	9			
- Segar, spesifik jenis	8			
- Segar	7			
- Bau netral	6			
- Sedikit bau asam	5			
- Bau asam jelas dan busuk	3			
- Bau busuk jelas	1			
<b>3. Tekstur</b>				
- Elastis, sangat kompak, padat	9			
- Elastis, kompak, padat	8			
- Elastis, kompak	7			
- Tidak elastis, tidak kompak	6			
- Lunak	5			
- Lunak sekali	3			
- Mudah hancur	1			







**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.or.id](mailto:bsn@bsn.or.id)